

habitex®

Instrucciones y garantía

Ref. 1450 Y 53



CC5303X

Freidora

Fritadeira

Deep fryer

Friteuse

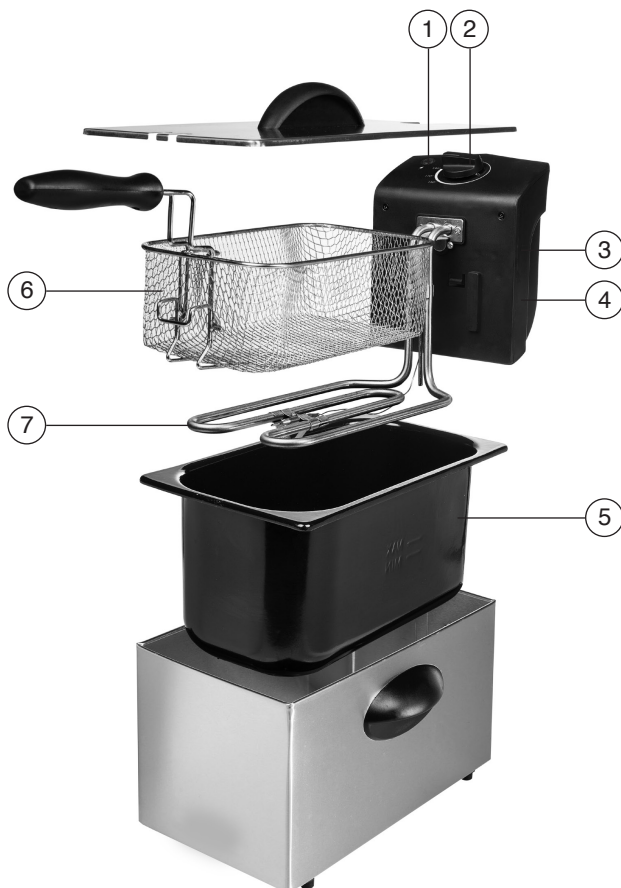
Friggitrici

Fritteuse

CE

Descripción del aparato

1. Piloto de encendido (rojo)
2. Termostato
3. Interruptor de seguridad
4. Botón de reinicio
5. Contenedor para aceite
6. Cesta inoxidable
7. Resistencia eléctrica



Le felicitamos por la compra de este aparato marca Habitex. Acaba de adquirir un producto de gran calidad que le proporcionará muchos años de uso siempre que lo utilice debidamente.



Antes del primer uso del aparato, lea integralmente este manual y actúe de acuerdo a sus indicaciones. El incumplimiento de las advertencias indicadas puede provocar accidentes. Guarde el manual para futuras consultas.

Contenido

El equipo completo del aparato se encuentra detallado en la lista de componentes adjunta. Verifique durante el desembalaje que no falta ninguna pieza.

En caso de detectar que faltan accesorios o que el aparato ha sufrido daños durante el transporte, informe a su distribuidor.

Consejos y advertencias de seguridad

- Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico, no para un uso profesional o industrial. Su uso prolongado con fines profesionales podría sobrecargar el aparato y dañarlo. Un uso en estas condiciones anulará la garantía del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por

niños con edad de 8 años o mayores y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato y comprenden los peligros que implica.

- La limpieza y mantenimiento del aparato a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Este aparato no es un juguete, los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Seguridad eléctrica

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red. Tensión 220V-240V 50/60Hz)
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañados.
- **ADVERTENCIA:** No utilizar el aparato

cerca del agua.

- No utilizar el aparato con las manos húmedas, ni con los pies descalzos.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No usar el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato están dañados o muestran cualquier funcionamiento defectuoso.
- Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- Desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de instalar o retirar sus accesorios, de proceder a su limpieza o cuando no lo esté utilizando.
- Si alguna de las partes envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico

Seguridad personal

- Utilice este aparato exclusivamente para el trabajo para el cual ha sido diseñado.

Antes del primer uso

- Extraiga el aparato y los accesorios

de la caja. Retire los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.

- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida.
- Si se utiliza materia grasa en vez de aceite, se tiene que fundir esta previamente en un recipiente aparte. El uso de este tipo de grasa presenta riesgo de salpicaduras.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato.
- No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

Consideraciones de uso de la freidora RECOMENDACIONES

- Utilice la freidora sólo para uso doméstico.
- Utilice la freidora sólo para freír alimentos.
- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si

-
- el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebose el aparato.
 - Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no puedan manipular la freidora.
 - Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
 - Cambie el aceite o la grasa cada 8/10 usos.
 - Para freír alimentos congelados ase-

- gúrese de retirar el exceso de hielo.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

Consideraciones de uso de la freidora COSAS QUE NO HAY QUE HACER

- No guarde ni coloque el depósito nunca en el exterior o en un lugar húmedo.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando. Espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- No fría demasiada comida a la vez.
- No cubra nunca el depósito ni el filtro.
- No añada agua al aceite o la grasa.

Uso

- Limpie la cesta en agua templada con jabón y séquela bien antes de utilizarla. Limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelo completamente. Asegúrese de que

las partes eléctricas estén completamente secas.

- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Elija la temperatura con el selector de temperatura en el panel de control para los alimentos que desea freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro.
- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumerja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujeen con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanece a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará.
- Alce la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.

Consejos para freír

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escálde-las de 5 a 5 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

Cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el dispositivo en el agua, el dispositivo y las distintas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

Especificaciones técnicas

Modelo	CC5303X
Tensión de red	230V ~ 50/60Hz
Potencia nominal	2000 W



— Información de reciclaje

En base a la Directiva Europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos inservibles, éstos deben acumularse por separado para ser sometidos a un reciclaje ecológico. Deposite los materiales en el contenedor adecuado o diríjase a los puntos de recogida habilitados de su localidad.

Declaración de conformidad

Este aparato cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2004/108/EC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).

Garantía

El periodo de garantía de este aparato es de 24 meses a partir de su fecha de compra, quedando cubiertos los términos de garantía establecidos por la ley vigente en cada país. Para que la garantía sea efectiva, presentar la factura de compra en el momento de la solicitud.

Durante el periodo de garantía, se subsanará cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, bien sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

Esta garantía no es válida por defectos causados como resultado de:

1. Mal uso, abuso o negligencia.
2. Uso profesional.
3. Intento de reparación por personal no autorizado.
4. Desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
5. Daños causados por accesorios y objetos externos, sustancias o accidentes.

En caso de reclamación bajo garantía, diríjase al punto de venta donde adquirió el producto.

Ehlis, S.A. declina toda responsabilidad en caso de accidente por uso inadecuado del aparato o incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento.